ALTO-SHAAM®

Armoires de maintien en température Électriques

COMBI MATE® WARMER

ecosmart®

20-20MW

Modèles :
20-20W
20-20MW

- **INSTALLATION**
- **FONCTIONNEMENT**
- **ENTRETIEN**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis

TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA
TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

Consulter les instructions d'exploitation et d'utilisation.

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

MN-36608-FR (RÉV. 3) • 10/15

Livraison 1
Déballage 1
Procédures de sécurité et précautions. 2-3

Installation
Exigences d'installation 4
Dégagements 4
Plans cotés 5
Options et accessoires 6
Capacités produit/plats 6
Caractéristiques électriques et installation 7
Sécurité des utilisateurs 8
Caractéristiques de chauffage 8

Instructions d'utilisation
Instructions d'utilisation 9
Guide général de maintien en température 10

Entretien et nettoyage
Nettoyage et entretien préventif 11
Protéger les surfaces en acier inoxydable. 11
Agents nettoyants 11
Matériels de nettoyage 11
Entretien du matériel 12

Hygiène
Hygiène/sécurité des aliments 13
Températures internes de denrées alimentaires. . . 13

Entretien et réparation
Précision de la commande électronique 14
Guide de dépannage 14
Codes d'erreur 15
20-20MW - Vue éclatée et pièces détachées . 16-17
20-20W - Vue éclatée et pièces détachées . . . 18-19
Chariot à bacs (en option) 20

Schémas de câblage
Toujours consulter les schémas de câblage inclus avec l'appareil pour avoir la version la plus récente.

Garantie
Dommages et réclamations concernant le transport . . . . . Couverture arrière
Garantie limitée . . . . . Couverture arrière

LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté avec soin pour assurer la fourniture d'un article de la plus haute qualité. À la réception, contrôler l'état de l'appareil et déclarer immédiatement au transporteur tout dommage causé par le transport. ***Se reporter à la section Dommages et réclamations concernant le transport de ce manuel.***

Cet appareil, y compris les articles et accessoires non attachés, peut être livré en un ou plusieurs emballages. Vérifier que tous les articles de série et en option ont été reçus avec chaque modèle conformément à la commande.

Conserver toutes les informations trouvées dans l'emballage de l'appareil. Enregistrer l'appareil en ligne à www.alto-shaam.com pour assurer un service sans délai en cas de recours à la garantie pièces et main-d'œuvre.

Ce manuel doit être lu et compris par toutes les personnes chargées d'installer ou d'utiliser ce modèle d'appareil. Pour toute question concernant l'installation, l'utilisation ou l'entretien, contacter le service d'assistance technique d'Alto-Shaam.

1-800-558-8744 ; servicedept@alto-shaam.com

LE NUMÉRO DE SÉRIE EST REQUIS POUR TOUTES LES DEMANDES

Toujours inclure à la fois le numéro de modèle et le numéro de série dans toute correspondance concernant cet appareil.

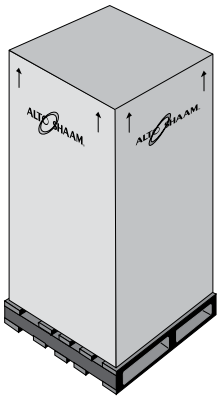
Modèle : _____

Numéro de série : _____

Acheté auprès de : _____

Installé le : _____ **Tension :** _____

DÉBALLAGE



- Sortir l'appareil du carton ou de la caisse avec précaution.

  AVIS : Ne pas mettre le carton et autre matériau d'emballage au rebut avant d'avoir vérifié l'absence de tout dommage non apparent et le bon fonctionnement de l'appareil.

- Lire toutes les instructions de ce manuel avec attention avant d'installer l'appareil, de l'utiliser ou d'effectuer l'entretien courant. La mise en œuvre de procédures d'utilisation et de nettoyage de l'appareil autre que celles indiquées dans ce guide est considérée inappropriée et peut provoquer des dégâts, des blessures ou des accidents mortels, en plus d'invalider la garantie et de décharger Alto-Shaam de toute responsabilité.

- NE PAS JETER CE MANUEL.
  Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et est fourni à l'intention du propriétaire ou du gérant de l'entreprise et pour la formation du personnel. ***Des manuels supplémentaires peuvent être obtenus auprès du service d'assistance technique d'Alto-Shaam.***

- Enlever tout le film plastique protecteur, les matériaux d'emballage et les accessoires de l'appareil avant de raccorder l'alimentation électrique. Ranger tous les accessoires dans un endroit pratique pour les utilisations futures.

AVERTISSEMENT

L'appareil et les accessoires peuvent être lourds. Pour éviter les blessures graves, TOUJOURS faire appel à un nombre suffisant d'ouvriers compétents et expérimentés pour déplacer l'appareil, le mettre de niveau et manipuler les accessoires.

CONDITIONS AMBIANTES

- Conditions ambiantes d'exploitation
- L'appareil doit se stabiliser à la température ambiante du local dans lequel il est placé. Il est conseillé de compter 24 heures.
- Plage de température ambiante de 10 °C à 43 °C.
- Humidité relative inférieure à 95 % sans condensation.
- Plage de pression atmosphérique de 50 kPa à 106 kPa.

PROCÉDURES DE SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

- Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée et sera considérée dangereuse. L'appareil ne devra pas être utilisé pour cuire des aliments contenant des matières inflammables (tels que des plats alcoolisés). Les substances de point d'éclair bas peuvent s'enflammer spontanément et provoquer un incendie.
- Cet appareil est destiné à une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les utilisateurs sont informés de l'objet, des limites et des dangers associés à l'appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs. Nous recommandons de former régulièrement le personnel pour écarter les risques d'accidents ou de dommages à l'appareil. Les utilisateurs devront également recevoir régulièrement des instructions de sécurité.
- Tous les guides de dépannage, vues du matériel et listes de pièces figurant dans ce manuel sont fournis à titre indicatif seulement et destinés à du personnel technique qualifié.
- Ce manuel doit être considéré comme faisant partie intégrante de l'appareil. Ce manuel et l'ensemble des instructions, diagrammes, schémas, listes de pièces, avis et étiquettes fournis doivent accompagner l'appareil si celui-ci est revendu ou déménagé.

AVIS :

Pour le matériel destiné à être utilisé dans tout endroit réglementé par la directive suivante :

NE PAS éliminer de matériel électrique ou électronique avec les autres déchets domestiques.

La connaissance des procédures correctes est essentielle à une utilisation sûre de tout matériel électrique et/ou à gaz. Les mots indicateurs et symboles de danger suivants peuvent être utilisés dans ce manuel.

DANGER

Utilisé pour indiquer l'existence d'un danger CERTAIN de dommages corporels, de mort ou de dégâts matériels graves si la mise en garde qui accompagne ce symbole est ignorée.

AVERTISSEMENT

Utilisé pour indiquer l'existence d'un danger POTENTIEL de dommages corporels, de mort ou de dégâts matériels graves si la mise en garde qui accompagne ce symbole est ignorée.

ATTENTION

Utilisé pour indiquer l'existence d'un danger de dommages corporels ou matériels mineurs ou modérés si la mise en garde qui accompagne ce symbole est ignorée.

ATTENTION

Utilisé pour indiquer l'existence d'un danger de dommages corporels ou matériels mineurs ou modérés ou d'une pratique potentiellement dangereuse si la mise en garde qui accompagne ce symbole est ignorée.

AVIS : **Utilisé pour fournir des informations relatives à l'installation, l'utilisation ou l'entretien qui sont importantes mais sans rapport avec un danger.**

Utilisé pour indiquer que la consultation des instructions d'utilisation est obligatoire pour éviter d'exposer l'utilisateur à un risque de blessure corporelle.

Utilisé pour indiquer que la consultation des instructions d'utilisation est recommandée pour comprendre le fonctionnement du matériel.

PROCÉDURES DE SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Pour écarter les dangers de blessure grave, de mort ou de dégâts matériels, l'appareil doit faire l'objet d'une inspection et d'un entretien au minimum tous les douze (12) mois par un service d'entretien agréé ou un technicien compétent.
- L'entretien et les réparations de l'appareil doivent être confiés EXCLUSIVEMENT à un service d'entretien agréé ou un technicien compétent. Une installation ou des réparations qui ne sont pas effectuées par un service d'entretien agréé ou un technicien compétent ou l'utilisation de pièces non homologuées par le fabricant auraient pour effet d'invalider la garantie et de décharger Alto-Shaam de toute responsabilité.
- Lors de toute intervention sur cet appareil, veiller à respecter les mises en garde figurant dans la documentation, sur les étiquettes, sur les autocollants livrés avec l'appareil ou apposés dessus et toute autre mise en garde pertinente.
- Si l'appareil est monté sur des roulettes, sa liberté de mouvement devra être restreinte de telle façon que les raccordements d'alimentation (gaz, eau, électricité) ne puissent pas être endommagés lors des déplacements de l'appareil. Si l'appareil doit être déplacé, veiller à bien débrancher tous les raccordements d'alimentation. Si l'appareil doit être remis à son emplacement initial, veiller à bien rétablir tous les mécanismes d'immobilisation et branchements d'alimentation.
- Utiliser l'appareil UNIQUEMENT lorsqu'il est stationnaire. Les porte-plateaux de four mobiles, les porte-assiettes mobiles, les chariots de transport et les appareils sur roulettes peuvent basculer lors de déplacements sur des planchers irréguliers ou des seuils de porte et provoquer des blessures graves.
- TOUJOURS engager les freins de roulettes des appareils et accessoires mobiles lorsqu'ils ne sont pas déplacés. Ces équipements peuvent bouger et rouler d'eux-mêmes sur les planchers irréguliers et provoquer des dégâts matériels et des blessures graves.
- Faire preuve de très grande précaution pour déplacer les appareils car les plats transportés peuvent contenir des liquides brûlants susceptibles de déborder et provoquer des blessures graves.
- TOUJOURS ouvrir la porte de l'appareil lentement. Les vapeurs ou fumées chaudes qui en sortent peuvent présenter un danger de blessures graves ou de mort.

AVERTISSEMENT

Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT ou DE DÉGÂTS MATÉRIELS :

L'appareil doit être nettoyé avec soin pour éviter les dépôts de graisse et de résidus d'aliments susceptibles de s'enflammer à l'intérieur de l'appareil. En cas d'inflammation de dépôts gras ou de résidus alimentaires à l'intérieur de l'appareil, mettre immédiatement l'appareil à l'arrêt et laisser la porte fermée pour éteindre le feu. Si une extinction active est nécessaire, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et utiliser un extincteur d'incendie (ne pas utiliser d'eau pour éteindre un incendie de graisse !). Un nettoyage insuffisant de l'appareil a pour effet d'invalider la garantie et décharge Alto-Shaam de toute responsabilité.

ATTENTION

LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS EN PERMANENCE EN PRÉSENCE DE CET APPAREIL ; ILS NE SONT PAS AUTORISÉS À JOUER AVEC LE FOUR ET À L'UTILISER.

INSTALLATION

MISE EN PLACE

1. Cet appareil, y compris les articles et accessoires non attachés, peut être livré en un ou plusieurs emballages. Vérifier que tous les articles commandés ont bien été reçus.

2. Cet appareil est conçu pour maintenir les aliments chauds à une température correcte pour la consommation. L'appareil doit être posé sur une surface horizontale à un emplacement qui lui permet de fonctionner de la manière prévue et offrant un espace suffisant pour le nettoyage et l'entretien.

3. L'appareil ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, la graisse, l'égouttement d'eau, les hautes températures ou autres nuisances graves.

4. Mettre l'appareil de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle.

5. Pour être conformes aux normes établies par la National Sanitation Foundation, les modèles pour sol doivent être scellés à la base avec un mastic homologué NSF ou équipés de roulettes ou de pieds de 152 mm afin d'offrir un espace minimum non obstrué sous l'appareil. La garantie est annulée si ces instructions ne sont pas respectées.

AVERTISSEMENT

Une installation, une modification, un réglage, une réparation, un nettoyage ou un entretien incorrects peuvent provoquer des dégâts matériels, des blessures graves ou la mort.

VEILLER À LIRE et COMPRENDRE les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avec attention avant d'installer, d'entretenir ou d'utiliser ce matériel.

AVERTISSEMENT

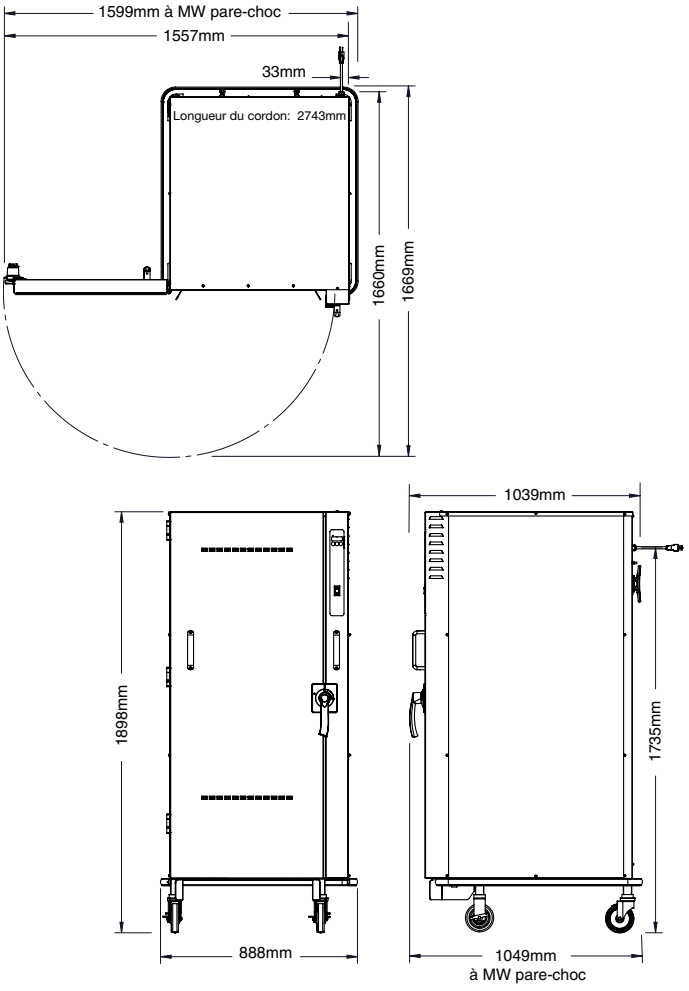
L'appareil et les accessoires peuvent être lourds. Pour éviter les blessures graves, TOUJOURS faire appel à un nombre suffisant d'ouvriers compétents et expérimentés pour déplacer l'appareil, le mettre de niveau et manipuler les accessoires.

DÉGAGEMENTS	
ARRIÈRE	76 mm
DESSUS	51 mm
CÔTÉS	25 mm

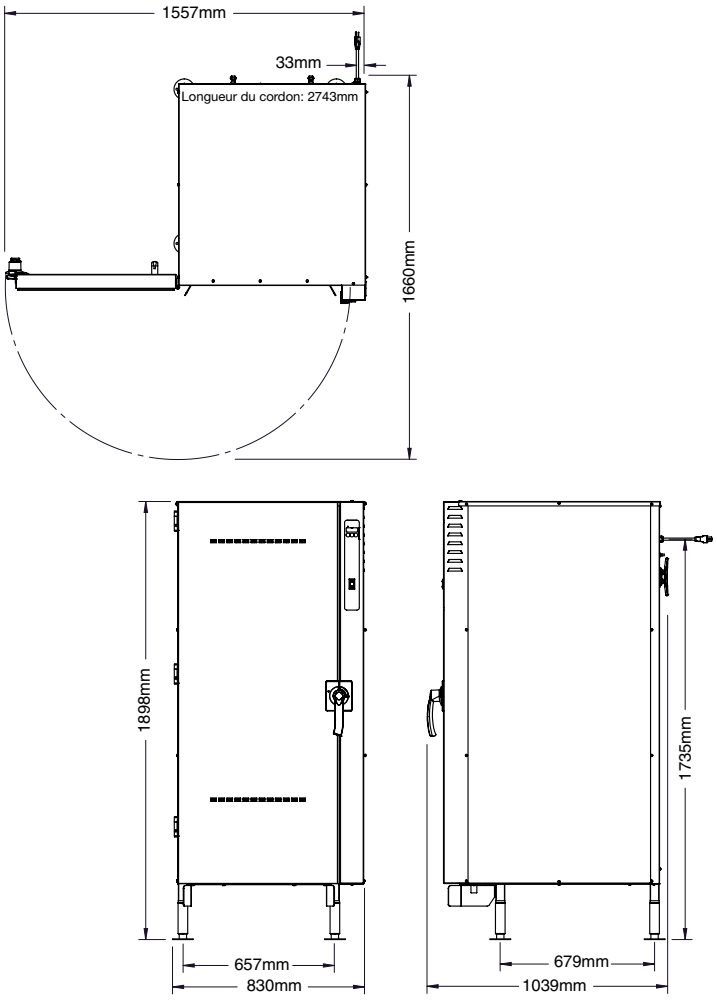
POIDS	
NET	171 kg
EXPÉD.	233 kg

INSTALLATION

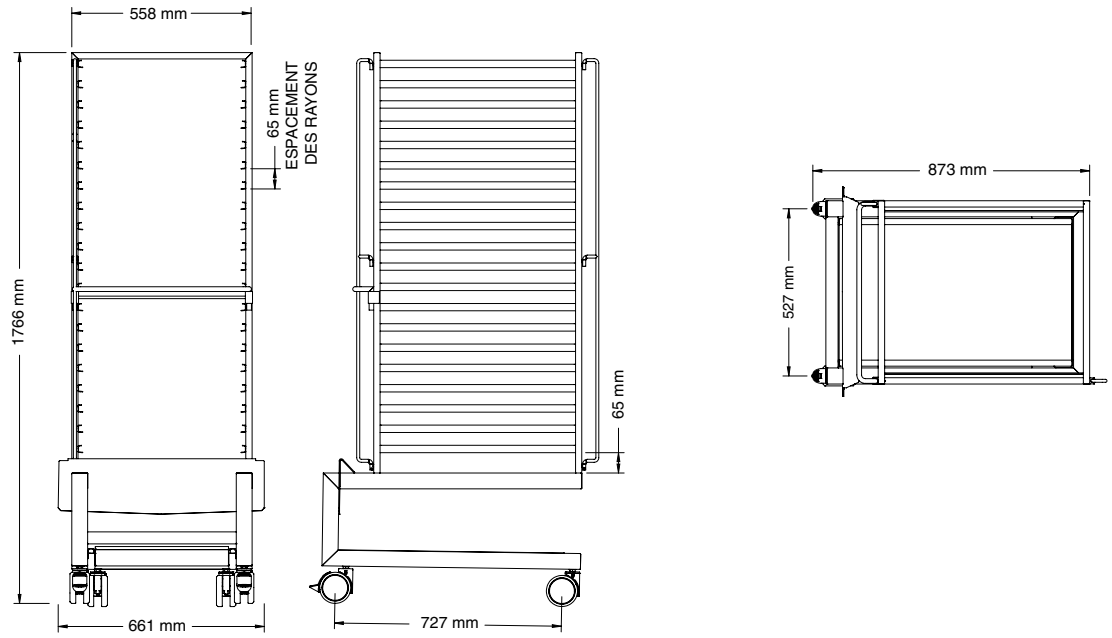
Modèle 20-20MW - Mobile



Modèle 20-20W - Fixe



Chariot à plats en option

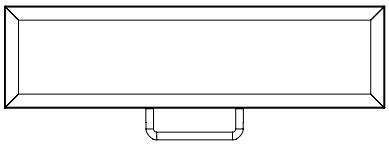


INSTALLATION

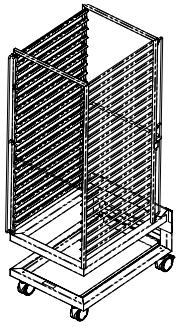
OPTIONS ET ACCESSOIRES

Bande de calfeutrage de préchauffage	5016989
Chariot à plats roulant (H x L x P)	
20 RAYONS POUR PLATS - Compatible avec 20-20E, 20-20G, 20-20MW et QC2-100 1766 mm x 661 mm x 873 mm 65 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	5017976 5017148 (CI)
20 RAYONS POUR PLATS - Compatible avec 20-10E, 20-10G, 20-20MW et QC2-100 1766 mm x 465 mm x 753 mm 65 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	5017975 5017149 (CI)
Chariot à assiettes roulant (H x L x P)	
102 ASSIETTES - Compatible avec 20-20E, 20-20G, 20-20MW et QC2-100 1769 mm x 683 mm x 1080 mm 77 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	5016478 5017150 (CI)
84 ASSIETTES - Compatible avec 20-20E, 20-20G, 20-20MW et QC2-100 1769 mm x 683 mm x 1080 mm 93 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	5016480 5017151 (CI)
60 ASSIETTES - Compatible avec 20-10E, 20-10G, 20-20MW et QC2-100 1773 mm x 475 mm x 943 mm 66 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	5016489 5017153 (CI)
51 ASSIETTES - Compatible avec 20-10E, 20-10G, 20-20MW et QC2-100 1778 mm x 475 mm x 943 mm 77 mm D'ESPACEMENT VERTICAL ENTRE LES RAYONS	5016490 5017154 (CI)
Grille, acier inoxydable, 638 mm x 529 mm	SH-22473

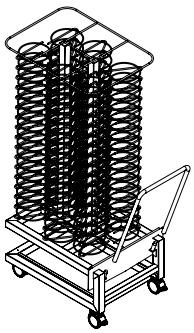
CI - ÉTABLISSEMENT PÉNITENTIAIRE



BANDE DE CALFEUTRAGE DE PRÉCHAUFFAGE



CHARIOT À PLATS ROULANT EN OPTION



CHARIOT À ASSIETTES ROULANT EN OPTION

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS DU CHARIOT ROULANT

218 kg MAXIMUM

VOLUME MAXIMUM : 284 LITRES

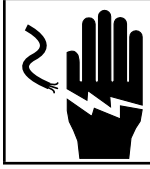
Plats grand format :

GN 1/1 : Quarante (40) (530 mm x 325 mm x 65 mm)

GN 2/1 : Vingt (20) (650 mm x 530 mm x 65 mm)

Tôles grand format : Dix (10) 457 mm x 660 mm x 25 mm
Vingt (20) avec grilles supplémentaires

⚠ DANGER



Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS consigner ou identifier le tableau électrique jusqu'à la fin des travaux d'entretien.

AVERTISSEMENT

Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

1. Une étiquette d'identification est apposée de façon permanente sur l'armoire.
2. Brancher l'appareil sur une prise de courant correctement reliée à terre UNIQUEMENT. Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « Arrêt ».
3. Placer l'appareil de telle manière que le cordon soit aisément accessible en cas d'urgence. Le cas échéant, faire installer une prise de courant qui convient pour l'appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant. ⏚

REMARQUE : Lorsque les codes locaux et les exigences de réglementation CE sont en vigueur, les appareils doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

Les modèles câblés doivent:

Les modèles câblés doivent être équipés d'un interrupteur omnipolaire externe homologué dans le pays et offrant une séparation de contacts suffisante.

Si le raccordement électrique du produit se fait au moyen d'un cordon d'alimentation, utiliser un

⚠ DANGER

S'assurer que la tension de la source de courant correspond à celle figurant sur l'étiquette signalétique de l'appareil. L'étiquette signalétique fournit des renseignements techniques indispensables pour toute installation, opération d'entretien ou réparation de l'appareil. Ne pas enlever, endommager ni modifier l'étiquette signalétique.

AVERTISSEMENT

Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, de MORT ou de DÉGÂTS MATÉRIELS :

Tous les raccordements électriques doivent être effectuées par un technicien d'entretien qualifié et compétent conformément aux codes de l'électricité en vigueur.

Cet appareil doit IMPÉRATIVEMENT être correctement raccordé à la terre conformément aux codes de l'électricité locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être conformes à CSA C22.1, Code canadien de l'électricité Partie 1 ou aux codes locaux.

AVERTISSEMENT

Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, de MORT ou de DÉGÂTS MATÉRIELS :

Tous les raccordements électriques doivent être effectuées par un technicien d'entretien qualifié et compétent conformément aux codes de l'électricité en vigueur.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
208	1	50/60	10,8	2,2	NEMA 6-15P
240	1	50/60	12,5	3,0	15A-250V Plug
230	1	50/60	12,0	2,8	FICHES CLASSÉE 250V
CEE 7/7		CH2-16P		BS 1363	AS/NZS 3112

Les schémas de câblage sont placés sous le capot supérieur de l'appareil.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS

Cet appareil est destiné à une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les utilisateurs sont informés de l'objet, des limites et des dangers associés à l'appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs.

1. **Vérifier que l'appareil est raccordé à une source de courant adaptée.**
2. **Protéger les mains pour manipuler les articles chauds.**
3. **Préchauffer l'appareil pendant 30 minutes avant utilisation.**
4. **Veiller à ne placer que des aliments chauds dans l'armoire.**
5. **NE PAS faire fonctionner cette armoire de maintien sans le chariot roulant.**

AVIS

NE PAS faire fonctionner cette armoire de maintien sans son chariot roulant ni sa bande de calfeutrage de préchauffage.

ATTENTION

Pour écarter les dangers de BLESSURE CORPORELLE GRAVE ou de DÉGÂTS MATÉRIELS :

TOUJOURS prévoir une protection des mains lors de l'utilisation de cet appareil pour éviter les brûlures. Les pièces métalliques de ce matériel deviennent extrêmement chaudes durant la marche.

AVERTISSEMENT

Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE ou de DÉGÂTS MATÉRIELS :

TOUJOURS engager les freins de roulettes des chariots mobiles, appareils ou accessoires lorsqu'ils sont immobiles. Le matériel sur roulettes peut bouger et rouler de lui-même sur les planchers irréguliers.

CARACTÉRISTIQUES DE CHAUFFAGE

L'armoire est équipée d'un câble chauffant spécial de basse densité thermique. Basé sur le principe Halo Heat®, ce câble chauffant est posé contre les parois du compartiment de chauffage et constitue une source de chaleur uniforme régulée par un thermostat. Les caractéristiques de conception et d'exploitation de l'armoire éliminent la nécessité d'un bac d'égouttement ou d'un ventilateur de convection. Grâce à cette application uniforme de la chaleur, la qualité d'une denrée alimentaire peut être préservée jusqu'à des durées de plusieurs heures.

La fonction primaire de l'armoire de maintien modèle 20-20 est de servir de complément fonctionnel au four/étuve combiné Combitherm®. Le four combiné est conçu pour les gros volumes de production, alors que l'armoire de maintien complémentaire Halo Heat préserve la qualité et étend la durée de maintien le plus longtemps possible. Le chariot roulant du modèle 20-20 est complètement interchangeable entre le four Combitherm et l'armoire de maintien complémentaire Halo Heat et il est compatible avec les Quickchiller™ d'Alto-Shaam.

Le four/étuve combiné Combitherm, avec l'armoire de maintien complémentaire Halo Heat et le Quickchiller, offre aux services de restauration l'avantage de pouvoir préparer une pleine charge à l'avance, de mieux planifier la charge de travail et de pouvoir maintenir le produit en température pendant des durées prolongées sans détérioration majeure.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Avant de faire fonctionner l'appareil, nettoyer à la fois l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide propre et une solution savonneuse douce. Rincer soigneusement avec une éponge imbibée d'eau propre. Nettoyer et installer le chariot roulant.

AVERTISSEMENT

Pour écarter les dangers de BLESSURE CORPORELLE GRAVE ou de DÉGÂTS MATÉRIELS :

NE PAS manipuler des plats contenant des produits liquides ou semi-liquides placés au-dessus du niveau des yeux de l'utilisateur. Ces produits peuvent ébouillanter et provoquer des blessures graves.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. PRÉCHAUFFER À 93 °C PENDANT 30 MINUTES AVANT DE CHARGER LES ALIMENTS.

Mettre l'interrupteur d'alimentation en position de marche (I). L'appareil se met en marche sur le dernier réglage de température.

2. Appuyer sur la **touche fléchée Haut** ou **Bas** pour régler sur 93 °C. Une pression courte sur une touche fléchée change la valeur de réglage de 1 degré. Une pression continue change la valeur par intervalles de 10 degrés. Lorsque la touche est relâchée, une nouvelle température de consigne est réglée. Le ***réglage*** de température s'affiche sur l'**écran numérique** et le **voyant de chauffage** s'allume. Tenir la **touche d'affichage de température** enfoncée pendant trois secondes à tout moment pour afficher la température d'air intérieure ***réelle***.

Pour alterner entre les valeurs de *réglage* et *réelle* :

Par défaut, la température de ***réglage*** est visible sur l'**affichage numérique**. Pour afficher la température ***réelle*** :

Tenir la **touche d'affichage de température** et la touche fléchée Haut enfoncées pendant 5 secondes. La commande affiche [ACT], puis la température ***réelle***.

Répéter pour revenir à la valeur de ***réglage*** [SET].

Appuyer sur la **touche d'affichage de température** à tout moment pour afficher l'autre température.

3. Lorsque l'air à l'intérieur atteint la température de maintien souhaitée, le **voyant de chauffage** s'éteint.

4. Charger l'armoire d'aliments chauds uniquement. L'objet de l'armoire chauffante est de maintenir les aliments à de bonnes températures de service. Placer uniquement des plats chauds dans l'armoire. Avant de charger l'appareil d'aliments, vérifier au thermomètre alimentaire que tous les produits alimentaires sont à une température interne de 60 à 71 °C. Tout produit alimentaire qui n'est pas dans la plage de température correcte doit être chauffé avant d'être placé dans l'armoire de maintien.

5. Vérifier que l'armoire est correctement fermée et, à l'aide des **touches fléchées Haut** et **Bas**, régler la température sur 71 °C.

CELA N'EST <u>PAS</u> NÉCESSAIREMENT LE RÉGLAGE FINAL.

La plage de température qui convient pour les aliments maintenus au chaud dépend de leur nature et de leur quantité. L'ouverture ou la fermeture des évents dépend également de la nature des aliments tenus au chaud. En cas de durées de maintien prolongées, il est conseillé de contrôler régulièrement la température interne de chaque aliment pour vérifier qu'il est maintenu dans la plage de température qui convient. Modifier le réglage de température en conséquence.

POUR ALTERNER ENTRE FAHRENHEIT ET CELSIUS

Appuyer sur la **touche d'affichage de température** *à tout moment pour afficher l'autre température.*

La configuration d'usine par défaut est Fahrenheit. Pour passer en Celsius :

1. Tenir la **touche d'affichage de température** et la **touche fléchée Bas** enfoncées pendant 5 secondes.

2. La commande affiche [°C] pendant 3 secondes pour confirmer la sélection puis affiche la température (de réglage ou réelle, selon ce qui est sélectionné) en °C.

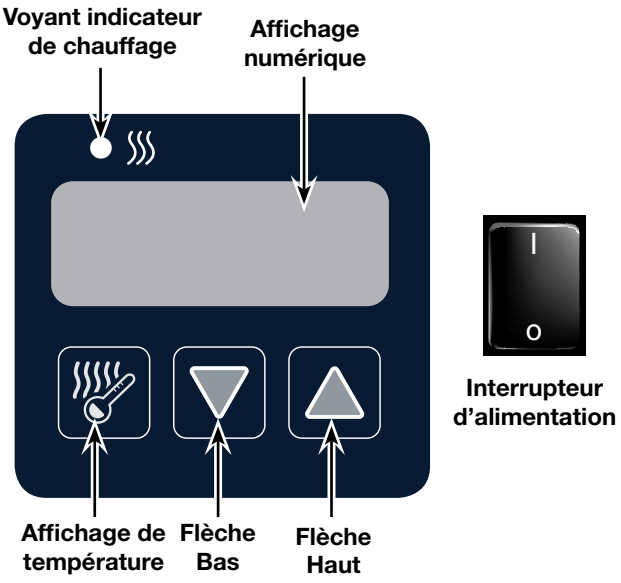
3. Répéter pour passer en Fahrenheit.

Remarque : En cas de panne d'alimentation, d'essai usine, etc., la commande conserve la configuration °C ou °F sélectionnée par l'utilisateur.

RÉGLAGE DU VOLUME DES BIPS SONORES

Pour régler le volume des bips sonores, tenir les **touches fléchées Haut** et **Bas** enfoncées en même temps pendant 5 secondes. L'écran affiche le réglage actuel et un bip sonore est émis à ce volume. Appuyer sur la **flèche Haut** ou **Bas** pour faire défiler les réglages de volume. Appuyer sur la touche d'affichage de température pour sélectionner le réglage souhaité.

Affichage	Réglage
bPr0	Arrêt
bPr1	Bas
bPr2	Moyen
bPr3	Haut (défaut usine)



Guide général de maintien en température

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des températures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

Cet appareil est équipé d'une commande thermostatique de 16 à 96 °C. Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les évents pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant. Utiliser un thermomètre à tige métallique pour mesurer la température interne des produits. Ajuster le réglage du thermostat sur la meilleure valeur globale en fonction de la température interne des produits.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	**CELSIUS**
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTÉGER LES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Il est important de prévenir la corrosion lors de l'entretien des surfaces en acier inoxydables. Les produits nettoyants forts, corrosifs ou inadaptés peuvent complètement détruire la couche protectrice superficielle de l'acier inoxydable. Les tampons abrasifs, la paille de fer et les outils métalliques produisent une abrasion des surfaces qui endommage le revêtement protecteur et résultera en des zones de corrosion. Même l'eau, en particulier une eau dure contenant des concentrations moyennes à élevées de chlore, peut causer l'oxydation et le piquage à l'origine de la rouille et de la corrosion. En outre, les aliments acides renversés et laissés au contact des surfaces métalliques sont également des facteurs contribuant à la corrosion.

L'emploi de produits, outils et méthodes de nettoyage corrects est essentiel à la préservation de l'apparence et de la durabilité de l'appareil. Éliminer les aliments renversés et essuyer la surface dans les plus brefs délais ou, au minimum, une fois par jour. Toujours rincer les surfaces après avoir utilisé un produit nettoyant et essuyer l'eau restante dès que possible après le rinçage.

AGENTS NETTOYANTS

Utiliser des produits nettoyants non abrasifs conçus pour une utilisation sur les surfaces en acier inoxydable. Il doit s'agir de composés sans chlore et qui ne contiennent pas de sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur les surfaces en acier inoxydable. Toujours utiliser le produit nettoyant qui convient à la concentration préconisée par le fabricant. Pour tout conseil sur les produits, contacter le fournisseur de produits nettoyants local.

MATÉRIELS DE NETTOYAGE

Le nettoyage peut généralement être réalisé avec le produit nettoyant correct et un chiffon doux propre. Si des méthodes plus agressives s'avèrent nécessaires, utiliser un tampon à récurer non abrasif sur les salissures difficiles et veiller à frotter suivant le grain visible de la surface métallique pour éviter de la rayer. Ne jamais utiliser de brosse métallique, de tampon à récurer métallique ou de spatule pour détacher un résidu d'aliment.

ATTENTION

Pour protéger les surfaces en acier inoxydable, éviter absolument l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. NE JAMAIS utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable. NE JAMAIS utiliser de brosse métallique, de tampon à récurer métallique ni de raclette.

AVERTISSEMENT

Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT ou DE DÉGÂTS MATÉRIELS :

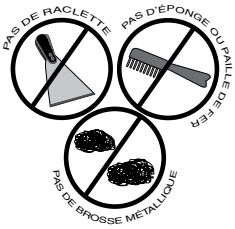
L'appareil doit être nettoyé avec soin pour éviter les dépôts de graisse et de résidus d'aliments susceptibles de s'enflammer à l'intérieur de l'appareil. En cas d'inflammation de dépôts gras ou de résidus alimentaires à l'intérieur de l'appareil, mettre immédiatement l'appareil à l'arrêt et laisser la porte fermée pour éteindre le feu. Si une extinction active est nécessaire, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et utiliser un extincteur d'incendie (ne pas utiliser d'eau pour éteindre un incendie de graisse !). Un nettoyage insuffisant de l'appareil a pour effet d'invalider la garantie et décharge Alto-Shaam de toute responsabilité.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

La propreté et l'apparence de cet appareil contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

NETTOYER L'APPAREIL AVEC SOIN APRÈS CHAQUE UTILISATION

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et laisser refroidir.
2. Sortir les produits inutilisés, les couvrir ou les emballer et les conserver au réfrigérateur.
3. Sortir toutes les pièces détachables, telles que les porte-assiettes, les grilles, les porte-grilles latéraux et les lèchefrites. Nettoyer ces éléments séparément.
4. Nettoyer l'intérieur avec un chiffon ou une éponge propre et humide et tout bon détergent commercial à la concentration préconisée.
5. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique.



AVIS : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. ***Ne jamais*** utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

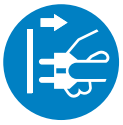
DANGER

Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, de MORT ou de DÉGÂTS MATÉRIELS :

NE PAS nettoyer à la vapeur, arroser au jet d'eau ni noyer l'intérieur ou l'extérieur dans l'eau ou dans une quelconque autre solution liquide. NE PAS nettoyer à l'eau sous pression.

Tout manquement à respecter cette mise en garde invalidera la garantie.

AVERTISSEMENT



Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

6. Nettoyer le tableau de commande, les évents de porte, les poignées de porte et les joints de porte avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires.
7. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.
8. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air. Laisser la porte ouverte pour sécher complètement l'intérieur. Remettre les grilles en place.
9. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.
10. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'armoire avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
11. Nettoyer les surfaces en verre avec un produit pour vitres.
12. Nettoyage du chariot —
    Amener le chariot dans une zone de lavage et utiliser un détergent doux et de l'eau tiède. Essuyer le cadre, les glissières, le bac d'égouttement et la base à la main. Nettoyer les roulettes avec soin. Le chariot peut être nettoyé au jet d'eau. Rincer la solution détergente à l'eau chaude. Appliquer au chiffon ou vaporiser une solution désinfectante conçue pour les surfaces de contact alimentaire en métal et en vinyle. Laisser le chariot sécher à l'air.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel de restauration.

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, cette absorption ne distingue pas les BONNES des MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, l'odeur de ranci, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs anormales résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Cela suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Cela assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des piliers de la prévention des intoxications alimentaires.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 °C À 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 °C À 49 °C
ZONE SÛRE	60 °C À 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 °C À 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 °C À 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C ou moins

L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Des renseignements supplémentaires sur l'HACCP peuvent être obtenus en contactant :

Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
TÉLÉPHONE : 1-888-SAFEFOOD
www.foodsafety.gov

ENTRETIEN ET RÉPARATION

PRÉCISION DE LA COMMANDE ÉLECTRONIQUE

La commande électronique est un instrument de précision conçu pour offrir un fonctionnement fiable. Si la température à l'intérieur de l'armoire chauffante ne semble pas correspondre à celle indiquée par l'affichage numérique après stabilisation, suivre les instructions ci-dessous.

1. S'assurer que la tension de l'appareil correspond à celle de la source d'alimentation. Une tension d'alimentation inférieure à celle requise pour l'appareil produit des températures incorrectes.
2. Vérifier la température à l'intérieur du compartiment de maintien à l'aide d'un indicateur thermique de qualité.
   A. À l'exception des grilles métalliques, vider complètement le compartiment de maintien.
   B. S'assurer que le capteur de l'armoire, placé à l'intérieur du compartiment de maintien sur le côté gauche de l'appareil, est complètement propre.
   C. Suspendre l'indicateur thermique au centre du compartiment de maintien.
   D. Laisser la température réglée sur le thermostat électronique se stabiliser pendant un minimum d'une heure avant de comparer l'affichage numérique à la mesure de l'indicateur thermique.

      NE PAS OUVRIR LES PORTES DE L'ARMOIRE DURANT LA PHASE DE STABILISATION EN TEMPÉRATURE.

Si la mesure de l'indicateur thermique ne correspond pas à celle de l'affichage numérique, il est possible qu'il y ait problème de sonde d'air. Voir le guide de dépannage dans ce manuel ou appeler le service après-vente de l'usine pour assistance.

FONCTIONS SPÉCIALES

RÉCUPÉRATION THERMIQUE

Le système breveté de récupération thermique SureTemp™ de cet appareil compense immédiatement toute perte de chaleur lorsque la porte est ouverte. Pour maintenir une température plus uniforme à l'intérieur de l'enceinte, la commande déclenche automatiquement le chauffage l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant une courte durée après sa fermeture. Si la porte reste ouverte pendant plus de trois minutes, la commande à microprocesseur émet trois bips sonores rapides toutes les dix secondes jusqu'à ce que la porte soit refermée.

AVERTISSEMENT

Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

REMARQUE

Si l'appareil a été débranché pendant une durée prolongée, il peut être nécessaire de recharger l'horloge temps réel. Couper le disjoncteur principal alimentant l'appareil pendant 10 secondes puis rétablir le courant. Pour de plus amples renseignements, voir le code d'erreur E-60 en section Dépannage de ce manuel.

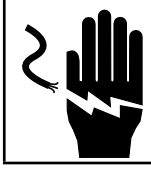
DÉPANNAGE

TOUJOURS vérifier que le disjoncteur est en position Marche et que l'appareil est alimenté AVANT d'appeler technicien d'entretien Alto-Shaam agréé.

AVIS

Cette section est fournie à l'intention exclusive de techniciens d'entretien qualifiés et formés comme il se doit et n'est pas destinée à du personnel d'entretien non formé ou non agréé. Ne pas tenter de réparer ou dépanner le four au-delà de ce point. Contacter Alto-Shaam pour connaître le réparateur agréé le plus proche. Les réparations effectuées par tout autre réparateur sans l'autorisation préalable d'Alto-Shaam auront pour effet d'invalider la garantie.

⚠ DANGER



Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS consigner ou identifier le tableau électrique jusqu'à la fin des travaux d'entretien.

ENTRETIEN ET RÉPARATION

DÉPANNAGE

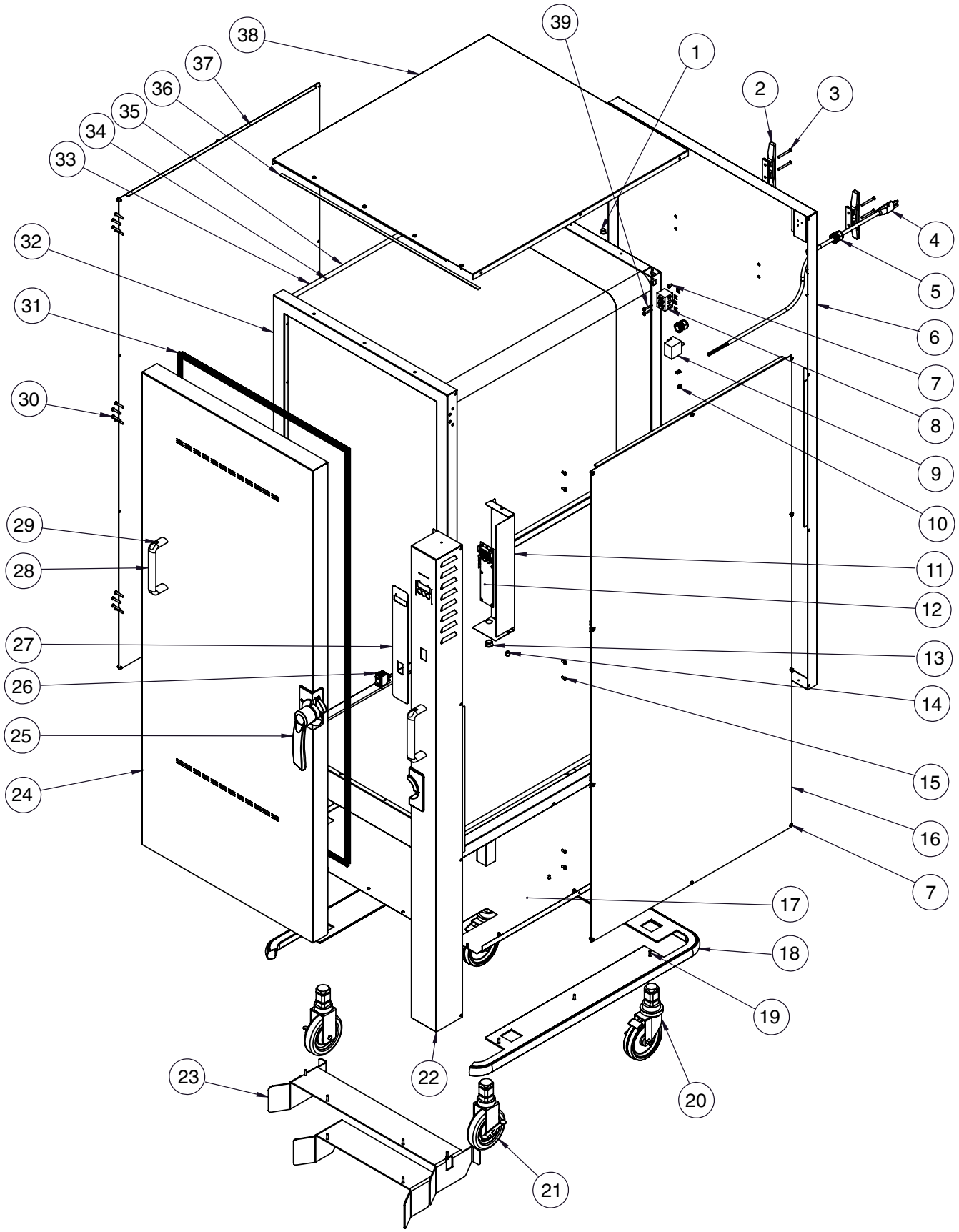
Code	Description	Cause possible
E-10	**Court-circuit de la sonde d'air d'enceinte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-11	**Sonde d'air d'enceinte ouverte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte > 269 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-20	**Court-circuit de la sonde de produit** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-21	**Sonde de produit ouverte** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit > 269 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-30	**Température trop basse**	L'appareil n'a pas atteint (la valeur de consigne - 4 °C) pendant plus de 90 minutes.
E-31	**Température trop élevée**	L'appareil a dépassé la valeur de consigne maximale de l'enceinte de plus de 16 °C pendant plus de 3 minutes. **Remarque :** Pour les armoires de maintien en température, ce code d'erreur indique un dépassement du maximum de plus de 81 °C.
E-32	**Contact de sécurité ouvert (contact limite haute aux.)**	Contacter l'usine.
E-38	**Erreur logicielle interne**	Contacter l'usine.
E-39	**Erreur de capteur**	Contacter l'usine.
E-50	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-51	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-60	**Erreur d'horloge temps réel**	Réglée sur la valeur par défaut de l'usine. Vérifier que la date et l'heure sont corrects.
E-61	**Erreur d'horloge temps réel**	Contacter l'usine.
E-64	**L'horloge n'oscille pas**	Contacter l'usine.
E-70	**Erreur de configuration de commutateurs DIP**	Consulter le schéma de câblage du modèle considéré et vérifier que les commutateurs DIP de la commande sont configurés correctement. Si la configuration des commutateurs DIP est conforme aux indications du schéma, changer la commande.
E-78	**Tension trop basse**	Tension inférieure à 90 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 190 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-79	**Tension trop haute**	Tension supérieure à 135 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 250 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-80	**Erreur EEPROM**	Vérifier que toutes durées et températures sont correctement réglées. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-81	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-82	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-83	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-85	**Erreur EEPROM**	Toutes les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-86	**Erreur EEPROM**	Mémoire HACCP corrompue. Adresse HACCP remise à 1. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-87	**Erreur EEPROM**	Décalages en mémoire corrompus. Décalages remis à 0. Il peut être nécessaire de réétalonner la commande. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-88	**Erreur EEPROM**	Tous les réglages de minuterie sont remis à 1 minute. Les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-90	**Bouton coincé**	Un bouton a été maintenu enfoncé pendant > 60 secondes. Ajuster la commande. L'erreur efface dès que le problème est résolu.
E-91	**Défaillance d'entrée**	Contacter l'usine.
E-dS	**Erreur de clé de données**	Signature numérique de la clé incompatible. Redémarrer et installer une clé de données compatible si l'erreur persiste.
E-dT	**Erreur de clé de données**	Clé de données incompatible avec la commande. Installer une clé de données compatible.
E-dU	**Clé de données débranchée**	Installer la clé de données et redémarrer la commande pour effacer l'erreur.
dLto	**Le délai de Datalogger a expiré**	Desconecte y vuelva a conectar la energía. Comuníquese con la fábrica si continúa el error.
dLSD	**La carte Micro SD n'est pas branchée**	Brancher la carte SD et redémarrer. Contacter l'usine si l'erreur persiste.
Remarque : *En cas de doute, toujours redémarrer la commande et contacter l'usine si le problème persiste.*		

Pour contrôler la sonde de produit et la sonde d'air :

Pour contrôler la sonde d'air ou la sonde de produit, la placer dans un bain d'eau glacée et la raccorder à un ohmmètre. La mesure doit afficher une résistance de 100 ohms. En cas d'écart de plus ou moins 2 ohms, la sonde doit être changée.

ENTRETIEN ET RÉPARATION

VUE ÉCLATÉE - 20-20MW



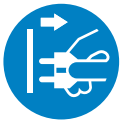
Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

ENTRETIEN ET RÉPARATION

PIÈCES DE RECHANGE - 20-20MW

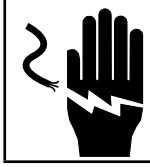
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	DOUILLE, TROU DE 12,7 mm	BU-3006	2	20	ROULETTE, 127 mm PIVOTANTE AVEC FREIN	CS-24875	2
2	TAQUET À CORDON 165 mm, 11 mm NYLON NOIR	E2097HR	2	21	ROULETTE, 127 mm FIXE	CS-35290	2
3	VIS, M5 x 0,8 x 50 mm PLATE	SC-35259	4	22	TABLEAU DE COMMANDE CÔTÉ GAUCHE	5016977	1
4	CORDON 208-240 V, NEMA 6-15P	CD-3551	1		CÔTÉ DROIT	5017220	1
	230 V, CEE 7/7	CD-3922	1	23	SUPPORT, GUIDE DE CHARIOT 20-20	1015573	1
	230 V, BS 1363	CD-33925	1		20-10	1015611	1
	230 V, CH2-16P	CD-3623	1	24	PORTE CÔTÉ GAUCHE	5016976	1
	230V, AS/NZS 3112	CD-38149	1		CÔTÉ DROIT	5017221	1
5	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	BU-3964	1	25	POIGNÉE DE PORTE CÔTÉ GAUCHE	HD-26967	1
6	PANNEAU ARRIÈRE CÔTÉ GAUCHE	5016982	1		CÔTÉ DROIT	HD-26966	1
	CÔTÉ DROIT	5017219	1	26	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
7	VIS, M5 x 0,8 x 10 mm TÊTE CYL	SC-22766	29	27	FAÇADE DE COMMANDE	PE-36464	1
8	BORNIER	BK-3019	1	28	POIGNÉE DE TRANSPORT	HD-22257	2
9	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TT-33417	1	29	VIS, M6 X 1,0 X 30 mm PLATE	SC-27284	5
10	BOUCHON, TROU DE 9,5 mm	PG-25574	1	30	VIS, M6 x 1 x 25 mm PLATE	SC-27274	21
11	DÉFLECTEUR, COMMANDE DE CHAUFFAGE CÔTÉ GAUCHE	1015373	1	31	JOINT DE PORTE	GS-36417	1
	CÔTÉ DROIT	1015598	1	32	GARNITURE, AVANT	1015354	1
12	COMMANDE	CC-36403	1	33	ISOLANT DE TUBE	5016988	1
13	DOUILLE ÉLASTIQUE BLANCHE DE 19 mm	BU-3008	1	34	ISOLANT, TRS-30, FIBRE DE VERRE, 176	IN-22364	2
14	DOUILLE NOIRE, TROU DE 9,5 mm	BU-3419	1	35	ÉLÉMENT,1500 W, PLAT EN TÉ	EL-36365	2
15	VIS, M5 x 0,8 x 10 mm HEXA	SC-23737	6	36	JOINT, MOUSSE, LONGUEUR 800 mm	GS-23622	1
16	PANNEAU D'ACCÈS, CÔTÉ COMMANDE	5017222	1	37	PANNEAU D'ACCÈS, CÔTÉ COMMANDE	1015370	1
17	CAPOT INFÉRIEUR CÔTÉ GAUCHE	1015357	1	38	CAPOT SUPÉRIEUR CÔTÉ GAUCHE	1015356	1
	CÔTÉ DROIT	1015599	1		CÔTÉ DROIT	1015600	1
18	ENSEMBLE SOCLE PARE-CHOC	5016986	1	39	VIS, M4 X 0,7 X 30 TÊTE CYL PHH ACIER INOX A2 MS	SC-29276	2
19	VIS, M5 x 0,8 x 20 mm HEXA	SC-24391	13				

AVERTISSEMENT



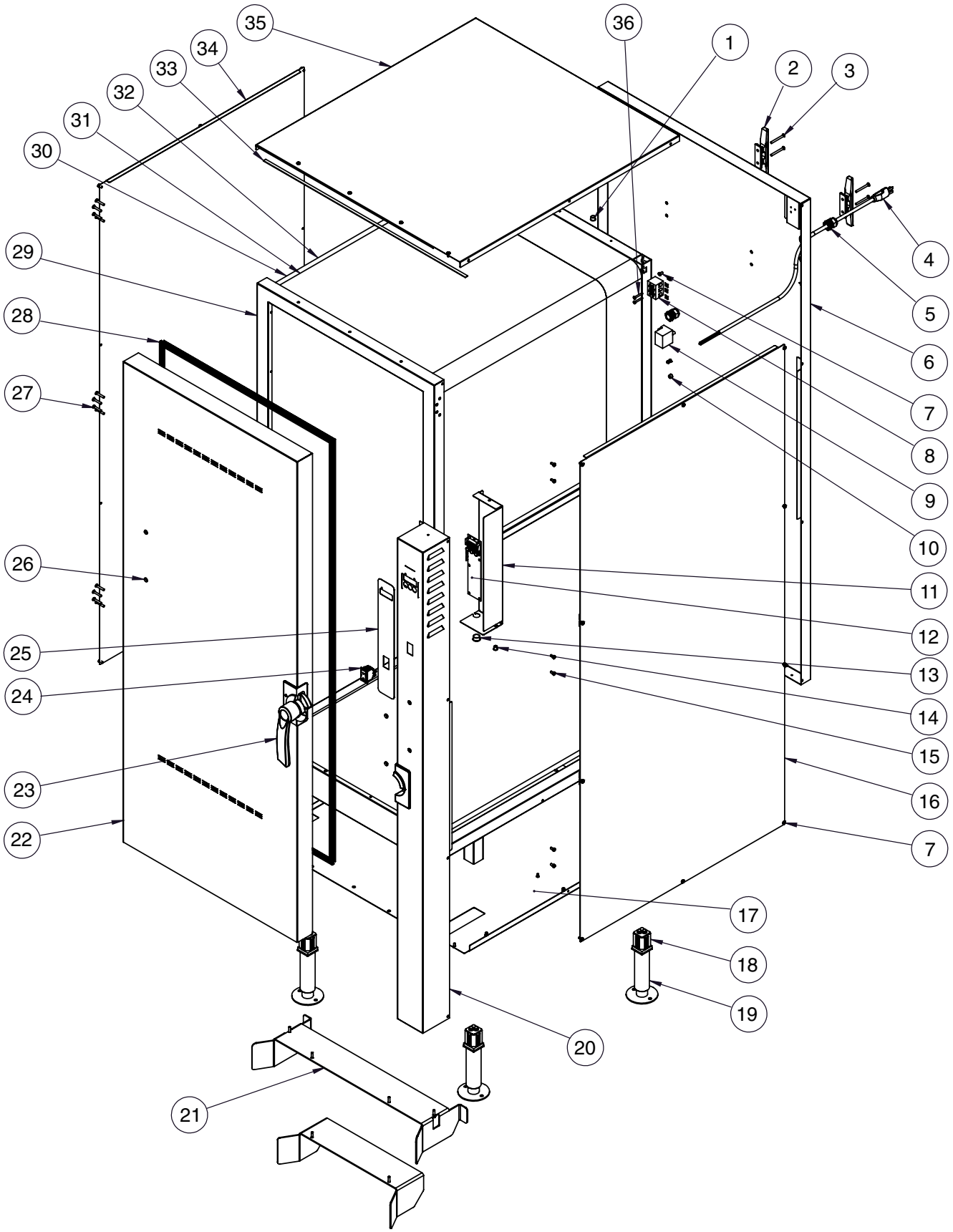
Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

⚠ DANGER



Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS consigner ou identifier le tableau électrique jusqu'à la fin des travaux d'entretien.

VUE ÉCLATÉE - 20-20W



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

PIÈCES DE RECHANGE - 20-20W

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	DOUILLE, TROU DE 12,7 mm	BU-3006	2	18	ADAPTATEUR, TUBE CARRÉ 38 mm	LG-37094	4
2	TAQUET À CORDON 165 mm, 11,1 mm NYLON NOIR	E2097HR	2	19	PIED DE 152 mm À BRIDE D'APPUI RÉGLABLE	LG-23067	4
3	VIS, M5 x 0,8 x 50 mm PLATE	SC-35259	4	20	TABLEAU DE COMMANDE CÔTÉ GAUCHE	5016977	1
4	CORDON 208-240 V, NEMA 6-15P	CD-3551	1		CÔTÉ DROIT	5017220	1
	230 V, CEE 7/7	CD-3922	1	21	SUPPORT, GUIDE DE CHARIOT 20-20	1015573	1
	230 V, BS 1363	CD-33925	1		20-10	1015611	1
	230 V, CH2-16P	CD-3623	1	22	PORTE CÔTÉ GAUCHE	5016976	1
	230V, AS/NZS 3112	CD-38149	1		CÔTÉ DROIT	5017221	1
5	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	BU-3964	1	23	POIGNÉE DE PORTE CÔTÉ GAUCHE	HD-26967	1
6	PANNEAU ARRIÈRE CÔTÉ GAUCHE	5016982	1		CÔTÉ DROIT	HD-26966	1
	CÔTÉ DROIT	5017219	1	24	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
7	VIS, M5 x 0,8 x 10 mm TÊTE CYL	SC-22766	29	25	FAÇADE DE COMMANDE	PE-36464	1
8	BORNIER	BK-3019	1	26	BOUCHON, TÔLE, TÊTE FINIE	PG-38218	4
9	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TT-33417	1	27	VIS, M6 x 1 x 25 mm PLATE	SC-27274	21
10	BOUCHON, TROU DE 9,5 mm	PG-25574	1	28	JOINT DE PORTE	GS-36417	1
11	DÉFLECTEUR, COMMANDE DE CHAUFFAGE CÔTÉ GAUCHE	1015373	1	29	GARNITURE, AVANT	1015354	1
	CÔTÉ DROIT	1015598	1	30	ISOLANT DE TUBE	5016988	1
12	COMMANDE	CC-36403	1	31	ISOLANT, TRS-30, FIBRE DE VERRE, 176	IN-22364	2
13	DOUILLE ÉLASTIQUE BLANCHE DE 19 mm	BU-3008	1	32	ÉLÉMENT,1500 W, PLAT EN TÉ	EL-36365	2
14	DOUILLE NOIRE, TROU DE 9,5 mm	BU-3419	1	33	JOINT, MOUSSE, LONGUEUR 800 mm	GS-23622	1
15	VIS, M5 x 0,8 x 10 mm HEXA	SC-23737	6	34	PANNEAU D'ACCÈS, CÔTÉ COMMANDE	1015370	1
16	PANNEAU D'ACCÈS, CÔTÉ COMMANDE	5017222	1	35	CAPOT SUPÉRIEUR CÔTÉ GAUCHE	1015356	1
17	CAPOT INFÉRIEUR CÔTÉ GAUCHE	1015357	1		CÔTÉ DROIT	1015600	1
	CÔTÉ DROIT	1015599	1	36	VIS, M4 X 0,7 X 30 TÊTE CYL PHH ACIER INOX A2 MS	SC-29276	2

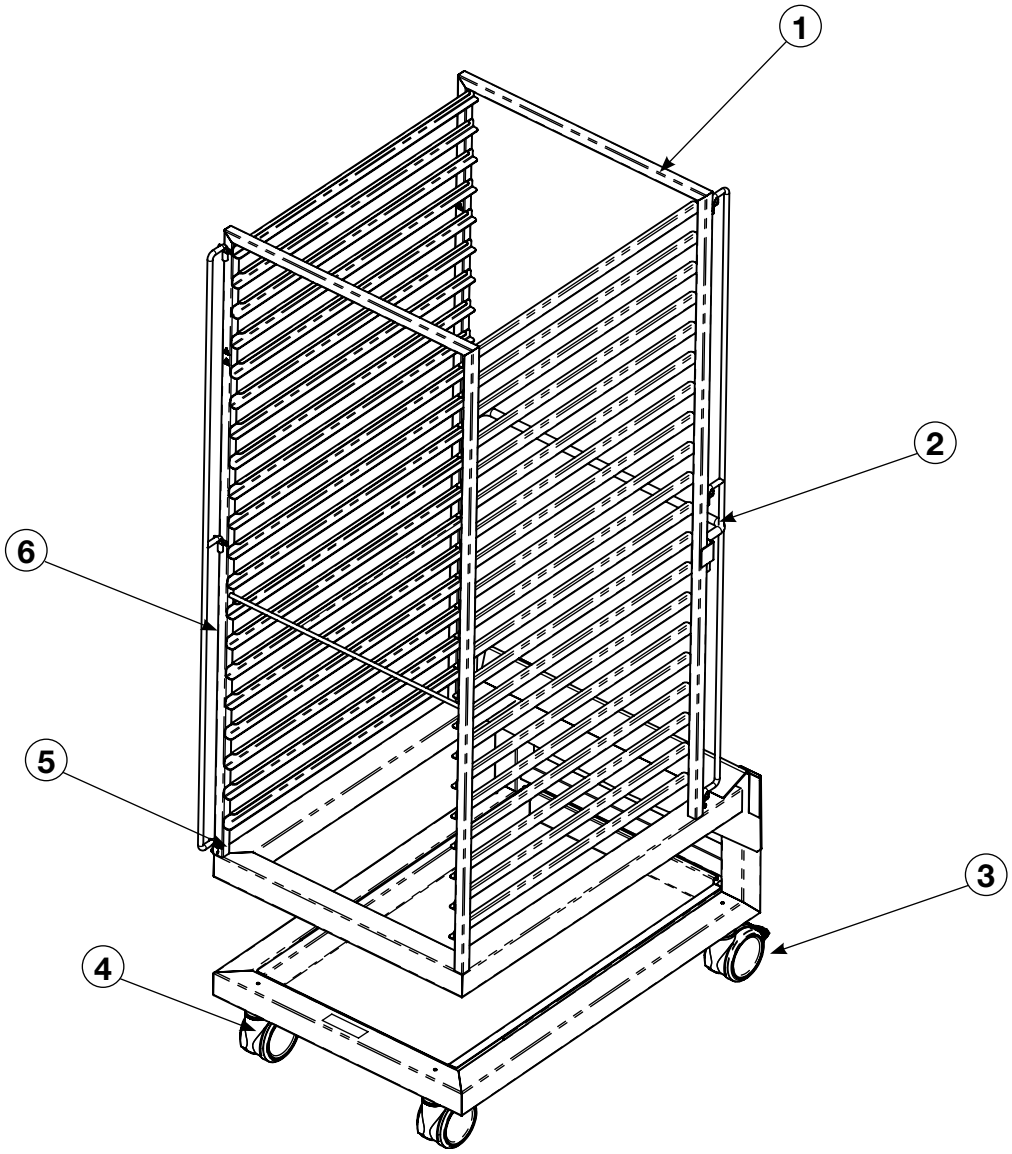
AVERTISSEMENT

Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS débrancher l'appareil de la source de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

⚠ DANGER

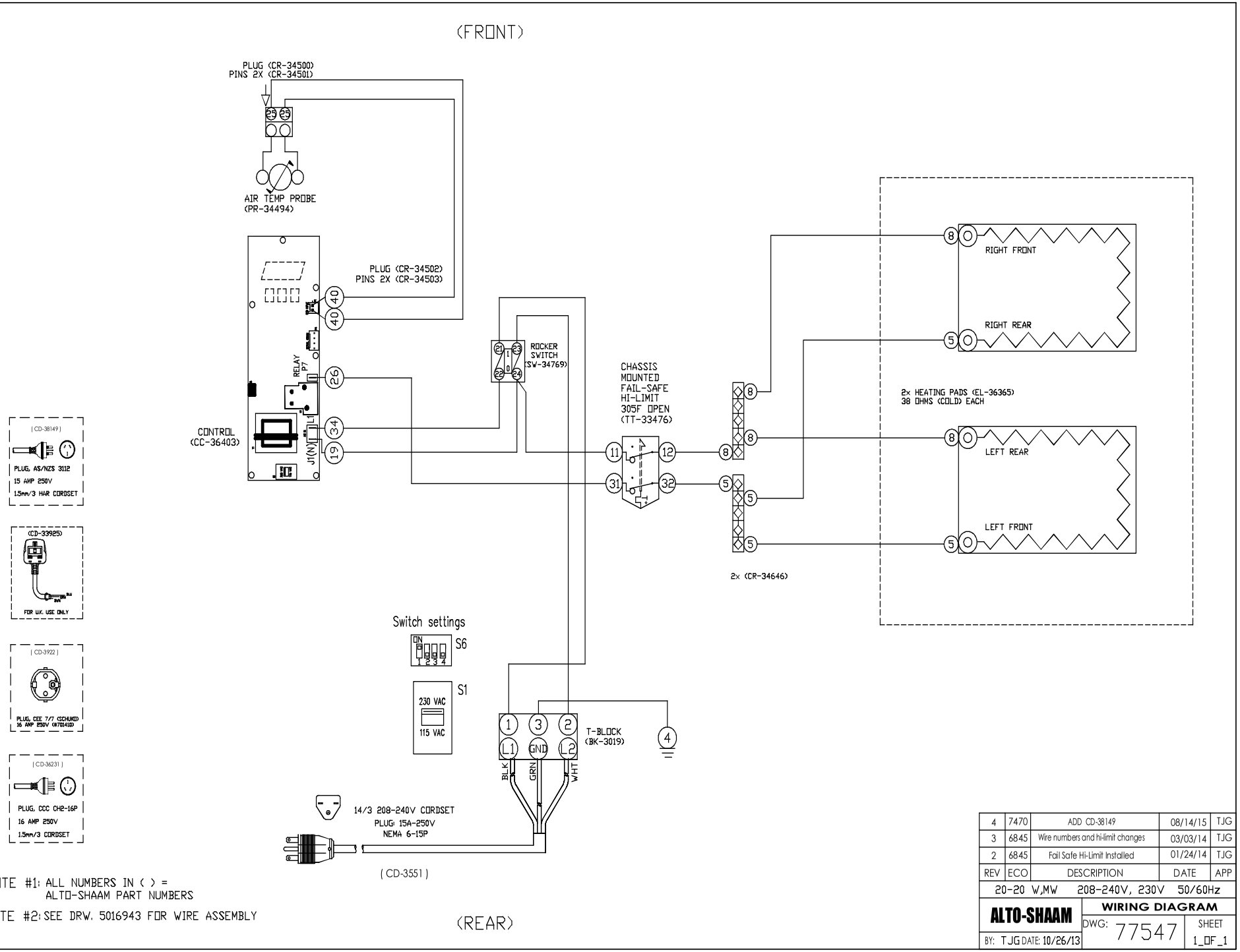
Pour écarter les dangers de BLESSURE GRAVE, DE MORT OU DE DÉGÂTS MATÉRIELS, TOUJOURS consigner ou identifier le tableau électrique jusqu'à la fin des travaux d'entretien.

CHARIOT À BACS (EN OPTION)



	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	BÂTI À GLISSIÈRES DE CHARIOT	5017976	2
2	POIGNÉE DE CHARIOT	5017961	1
3	ROULETTE, PIVOTANTE, AVEC FREIN	CS-36219	2
4	ROULETTE, PIVOTANTE, SANS FREIN	CS-36218	2
5	VIS, M4 x 0,7 x 10 mm HEXA	SC-23664	2
6	TIGE, VERROUILLAGE DE CHARIOT	1014124	2

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.



NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5016943 FOR WIRE ASSEMBLY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	7470	ADD CD-38149	08/14/15	TJG
3	6845	Wire numbers and hi-limit changes	03/03/14	TJG
2	6845	Fail Safe Hi-Limit Installed	01/24/14	TJG

20-20 W,MW 208-240V, 230V 50/60Hz

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: TJG DATE: 10/26/13 — DWG: 77547 — SHEET 1_OF_1

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT

Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.

En cas de dommages occasionnés par le transport, ne pas mettre l'appareil en service avant que les dommages aient été inspectés par un prestataire de service Alto-Shaam.

Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces d'origine est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation de l'appareil.

Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.

Pour les autres pièces d'origine, un (1) an à compter de la date d'installation de l'appareil ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs.
Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

À compter du 1er novembre 2012

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450
Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis

TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA
TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.